

Dzhurupova B.K.¹, Turdubekova S.²

¹Kyrgyz economic university named after Musa Ryskulbekov,
Bishkek c., Kyrgyz Republic

²Kyrgyz-turkish manas university, Bishkek c., Kyrgyz Republic

THE RESTAURANT BUSINESS IN KYRGYZSTAN – DEVELOPMENT PROSPECTS

Abstract. This article presents the results of a study on the current state of the restaurant business in the Kyrgyz Republic. It identifies key trends in the industry and determines the factors contributing to the successful operation of restaurants. The article also outlines the prospects for the development of the restaurant business in Kyrgyzstan and proposes measures to support its growth. The Kyrgyzstan restaurant sector offers significant opportunities for growth. With a growing economy and government support, the industry is well-positioned to become a key driver of economic development. By adapting to changing customer needs and leveraging new technologies, restaurants can achieve great success. 1. Growth of Tourism; Growth of the Middle Class; Infrastructure Development; Innovations and Technologies; Government Support; Growth Opportunities: Creating Unique Concepts; Developing Retail Sales and Delivery; Construction and Development; Franchising.

Keywords: restaurant business, services, digitalization, fusion cuisine and molecular gastronomy, food trucks, innovations, technologies.

Introduction. The restaurant industry in the Kyrgyz Republic plays a pivotal role in the country's economic well-being. Not only does it contribute to economic growth, but it also significantly impacts the social sphere by providing employment opportunities.

In recent years, Kyrgyzstan has experienced rapid development across various sectors, including the restaurant industry and its supporting infrastructure. However, this sector faces numerous challenges that present new opportunities for improvement and growth. The global landscape is continually evolving, and factors such as digitalization, competition, and globalization are reshaping the restaurant industry. Restaurants are compelled to seek innovative approaches to thrive, manage their finances effectively, and solidify their market po-

sitions [1]. In this context, there is a growing interest in gastronomic tourism, as people seek out new culinary experiences or revisit familiar dishes. This presents new opportunities for the restaurant industry in Kyrgyzstan.

The objective of this study is to analyze the current state and future prospects of the restaurant business in the Kyrgyz Republic. The relevance of this topic is underscored by the dynamic development of the restaurant sector, which necessitates comprehensive research to identify new trends and opportunities. The object of this study is the restaurant business in Kyrgyzstan, while the subject is its current state and future prospects in the contemporary context.

To achieve the research objectives, the following tasks were undertaken:

- Analysis of statistical data on the restaurant business in Kyrgyzstan;
- Review of relevant literature, including academic research and industry reports;
- Comparative analysis of competitors in the restaurant business, focusing on Bishkek.

Research findings. *Historical context and current state*

Modern Kyrgyz citizens increasingly opt for dining out, a trend that is particularly pronounced in Bishkek where cafes and restaurants are opening at a rapid pace. The development of the restaurant business in the country began in the early 1990s and has since grown significantly, contributing to the nation's economic development. Investors are attracted to this service sector, anticipating a quick return on investment with the right business model. Small businesses form the backbone of Kyrgyzstan's restaurant industry. While food service establishments are not subject to state licensing, they are regulated by sanitary and epidemiological services. Restaurants can operate as legal entities or individual entrepreneurs, which influences their tax policies. Despite robust growth, accurate data on the restaurant industry is often lacking. Many establishments combine their operations with the hospitality industry, making it difficult to obtain precise statistics. Bishkek remains the center of the country's restaurant business, home to both traditional establishments and ethnic restaurants offering diverse cuisines [2]. Recently, there has been a surge in popularity of bistros targeting a younger demographic, indicating the dynamic nature of the sector.

Contemporary Trends in Kyrgyzstan's Restaurant Industry

The surge in food delivery services has become an integral part of the restaurant business in recent times. This trend has been driven by fast-paced lifestyles, the growing number of office workers, the popularity of online ordering and mobile applications, and the restrictions imposed by recent pandemic events. For food service establishments to maximize profits from delivery, owners need to consider several key factors. Firstly, the menu should be designed to withstand transportation. Certain dishes are unsuitable for prolonged delivery and are best prepared on-site. Additionally, a decision must be made regarding whether the restaurant will partner with third-party delivery services or establish its own. Each approach has its advantages and disadvantages, and the choice depends on the specific capabilities of the establishment. Another crucial aspect is packaging, which must preserve the appearance, taste, and aroma of dishes during delivery [3]. To ensure successful delivery operations, it is essential to determine the optimal delivery radius to prevent food quality degradation and delays.

Contactless services have emerged as one of the most pressing trends. Driven by increasing concerns for safety and hygiene, restaurant patrons are seeking establishments that prioritize these aspects. Contactless services minimize interactions between staff and customers, utilizing digital menus, mobile ordering and payment apps, and dedicated pickup stations [4]. The seamless operation of these systems requires thorough testing of technologies and adequate staff training to address any potential issues.

Digitalization and social media have become integral components of modern business. Social media platforms play a pivotal role in promoting brands and expanding customer bases. Restaurants actively create social media accounts to share photos of their interiors, dishes, and beverages, post promotional videos, and conduct contests.

Post-pandemic, consumers have placed a greater emphasis on health and the nutritional content of their meals. There has been a growing interest in plant-based products, including plant-based milk, while consumption of meat and sugary products has declined. Alcoholic beverages have also seen a decrease in popularity within the restaurant industry. Among emerging trends is the globalization of cuisine. Travel restrictions have fueled interest in establishments offering dishes from various cultures.

Fusion cuisine, combining culinary traditions from different countries, is set to be a major trend in 2024. Restaurant menus will feature unconventional pairings such as sushi burritos or Thai-inspired pizzas. Molecular gastronomy continues to evolve, moving beyond traditional cooking methods

to create unique cocktails using edible bubbles and liquid nitrogen [5].

Simplicity and quality are now preferred by diners. Customers seek dishes with minimal ingredients but high-quality products. The “rule of three” is gaining traction, suggesting that three well-chosen ingredients can create a more significant impact than complex combinations.

Decreasing portion sizes and collaborations are also emerging trends. Smaller portions cater to consumers seeking to try a variety of dishes, while collaborations between restaurants and other brands help attract new customers and create unique gastronomic experiences.

Food trucks represent a vibrant trend in street food. They can serve as fully-equipped mobile kitchens or food trailers. This format requires a smaller investment and offers flexibility in terms of location, making it attractive to aspiring entrepreneurs.

Market analysis of the Kyrgyz restaurant industry

The National Statistical Committee of Kyrgyzstan has released data on the financial turnover of restaurants, bars, and other food service establishments [6] (Figure 1):

- 2018 – 20 billion 555.6 million soms
- 2019 – 22 billion 283.1 million soms
- 2020 – 14 billion 864.2 million soms
- 2021 – 19 billion 503.1 million soms
- 2022 – 25 billion 614.2 million soms [6]

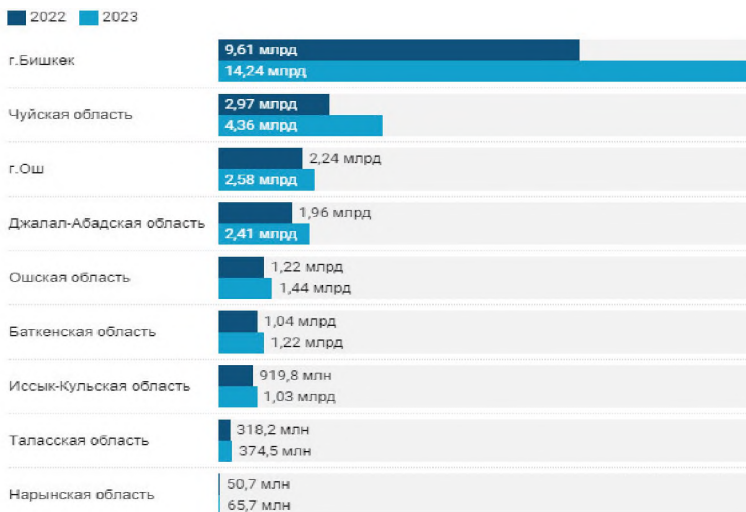


Figure 1 - Revenue of hotels and restaurants in the Kyrgyz Republic

The volume of services provided by hotels and restaurants in Kyrgyzstan increased in all regions from January to October 2023 compared to the same period of the previous year [7].

For the first ten months of the current year, the total volume amounted to 27 billion 718.8 million soms, significantly higher compared to the same period of the previous year when it was 20 billion 328.5 million soms. The bulk of this volume is concentrated in Bishkek, reaching 14.2 billion soms. At the same time, Naryn region demonstrates the lowest indicators with a volume of only 65.7 million soms in the hotel and restaurant sector.

In 2023, Kyrgyzstan, along with Armenia and Kazakhstan, was among the three countries with the highest growth in the food service sector. This is confirmed by a study conducted by INFOLine experts, covering Russia, Central Asia, Belarus, and some Caucasus countries.

According to the register of the largest food service networks in Russia, Belarus, Armenia, and Central Asia for 2024, in 2023, all studied regions recorded an increase in the food service market turnover in US dollars, except for Russia, which experienced a decline.

The dynamics of the sector's development in national currency and considering comparable prices is as follows: Armenia - 25.4%, Kazakhstan - 25%, Kyrgyzstan - 24.9%, Uzbekistan - 12.6%, Russia - 12%, Azerbaijan - 12%, Belarus - 10.2% [8].

The growth of this industry is driven by both natural factors such as rising food prices, increased consumption, and the opening of new establishments, as well as improvements in the business environment and increased transparency. In Armenia and Kyrgyzstan, an increase in the number of customers, including tourists and migrants from Russia, has also contributed to positive dynamics (Figure 2).



Figure 2 - Food service turnover, billion USD [8]

Conclusion. The Kyrgyzstan restaurant sector offers significant opportunities for growth. With a growing economy and government support, the industry is well-positioned to become a key driver of economic development. By adapting to changing customer needs and leveraging new technologies, restaurants can achieve great success. The restaurant sector in Kyrgyzstan offers substantial growth opportunities, fueled by a variety of factors:

1. Growth of Tourism:

- The number of tourists interested in visiting Kyrgyzstan and trying local and international cuisine has increased, creating a demand for high-quality restaurants [9].
- Kyrgyzstan attracts visitors not only with its natural beauty but also with its unique traditions, friendly hospitality, and numerous historical landmarks.

2. Growth of the Middle Class:

- With the growth of the middle class in the republic, purchasing power is increasing, leading to more frequent use of food service.
- Consumers from this category seek more diverse and original gastronomic experiences.

3. Infrastructure Development:

- Improved road networks and convenient parking make restaurants more accessible to residents of remote areas.

- The opening of establishments in shopping centers and entertainment complexes.

4. Innovations and Technologies:

- The introduction of modern technologies in restaurants contributes to increased efficiency and service quality.

- The development of online ordering and social networks allows restaurants to reach a larger audience and optimize their operations.

5. Government Support:

- The Kyrgyz government recognizes the importance of developing the restaurant sector for economic growth.

- The provision of subsidies, tax breaks, and other forms of government support

Growth Opportunities:

1. Creating Unique Concepts:

- In a highly competitive environment, restaurants need to develop interesting concepts.

- This could involve creating themed establishments, using local products, and innovative approaches to the menu.

1. Developing Retail Sales and Delivery:

- Restaurants can expand their services by offering takeaway and delivery.

- This will allow them to increase revenue and reach a larger audience.

2. Construction and Development:

- Demand for new restaurants is growing in developing cities and tourist areas.

- Attracting investors to open new establishments or modernize existing ones.

3. Franchising:

- Franchising is an effective way to expand the restaurant business.

- Using a proven business model contributes to faster development

References

1 *Yelkanova D.I., Osipov D.A., Romanov V.V., Sorokina Ye.V.* Osnovy industrii gostepriimstva, 42-47 s.

2 *Samatova G.ZH.* Osobennosti razvitiya predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya v Kyrgyzskoy Respublike, 1-3 s.

3 Sayt «restoplace.cc» Trendy restorannogo biznesa 2023 [Elektronnyy resurs]: Rezhim dostupa <https://restoplace.cc/blog/trendi-restorannogo-bizesa-2023?ysclid=lui1qztvdg516655489>.

4 Shevtsova Ye.D. Osobennosti, problemy i perspektivy restorannogo biznesa v sovremennykh usloviyakh, 2-3 s.

5 Sayt «frost26.ru» Faktory uspekha restorana [Elektronnyy resurs]: - Rezhim dostupa <https://frost26.ru/blog/biznes/factory-uspekha-restorana/>.

6 Sayt «sputnik.kg» Oborot toчек obshchepita v Kyrgyzstane prevysil 25 mlrd somov v proshlom godu [Elektronnyy resurs]: - Rezhim dostupa <https://ru.sputnik.kg/20230806/kyrgyzstan-oborot-obshchepit1077584232.html?ysclid=lvjfdl-19sy158986382>.

7 Sayt «akchabar.kg» V Kyrgyzstane stali chashche poseshchat' restorany i gostinitsy [Elektronnyy resurs]: - Rezhim dostupa <https://www.akchabar.kg/ru/news/v-kr-rastut-obemy-uslug-predostavlyaemye-gostinitsami-i-restoranami/?ysclid=lvjfx7v8o903863255>.

8 Sayt «economist.kg» Kyrgyzstan pokazal rost oborota rynka obshchepita v 2023 godu pochtі na 25% – issledovaniye INFOLine [Elektronnyy resurs]: - Rezhim dostupa <https://economist.kg/exclusive/2024/03/27/kyrgyzstan-pokazal-rosta-rynka-obshchiepita-v-2023-ghodu-pochti-na-25-issledovaniie/?ysclid=lu9ib-09bi8189180639>.

9 Sayt «ak-sai.com» Restorany goroda Bishkek [Elektronnyy resurs]: - Rezhim dostupa <https://ak-sai.com/restaurants-of-bishkek/?ysclid=lvgtbnlt7j267125858>.

...

Джурупова Б. К.¹, Турдубекова С.²

¹ М.Рысқұлбеков атындағы Қырғыз экономикалық университеті, Бишкек қ., Қырғызстан

² Қырғыз-Түрік «Манас» университеті, Бишкек қ., Қырғызстан

ҚЫРҒЫЗСТАНДАҒЫ ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ САЛАСЫНЫҢ ДАМУ БАҒЫТТАРЫ

Түйіндеме. Мақалада Қырғыз Республикасындағы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қазіргі жағдайын зерттеу нәтижелері келтірілген, негізгі тенденциялар анықталған. Сондай-ақ, мейрамханалардың сәтті жұмыс істеуіне ықпал ететін факторлар анықталып, болашақ перспективалары қарастырылып, қоғамдық тамақтандыру саласын дамытуға арналған шаралар әзірленген. Қырғызстандағы мейрамхана секторының өсу әлеуеті зор. Экономиканың серпінді дамуы мен мемлекет тарапынан қолдаудың арқасында саланың экономикалық дамудың негізгі драйверлерінің біріне айналу үшін барлық алғышарттар бар. Клиенттердің өзгермелі талаптарын ескере отырып және заманауи технологияларды енгізу арқылы мейрамханалар әсерлі нәтижелерге қол жеткізе алады. Қырғызстандағы мейрамхана

секторы бірқатар факторларға байланысты өсу үшін айтарлықтай әлеуетке ие: туристік ағынның артуы; Орта таптың кеңеюі; Инфрақұрылымды дамыту; Инновация және технология; Мемлекеттік қолдау. Өсу мүмкіндіктері: Бірегей концепцияларды құру; Бөлшек сауда және жеткізу қызметтерін кеңейту; Инфрақұрылымды дамыту және жаңғырту; Франчайзинг.

Түйінді сөздер: мейрамхана бизнесі, қызметтер, цифрландыру, фьюжн ас мәзірі, молекулалық гастрономия, фудтрактар, инновациялар, технологиялар.

...

Джурупова Б. К.¹, Турдубекова С.²

¹Кыргызский экономический университет им. М. Рыскулбекова, г. Бишкек, Кыргызстан

²Кыргызско-Турецкий университет «Манас», г. Бишкек, Кыргызстан

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС В КЫРГЫЗСТАНЕ – ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

Аннотация. В статье приведены результаты исследований текущего состояния ресторанного бизнеса в Кыргызской Республике и выявлены ключевые тенденции. Определены факторы, способствующие успешной деятельности ресторанов. Выявлены перспективы и разработаны мероприятия для развития ресторанного бизнеса в Кыргызстане. Ресторанный сектор Кыргызстана обладает значительным потенциалом для роста. Благодаря динамичному развитию экономики и поддержке со стороны государства, отрасль имеет все предпосылки для превращения в один из ключевых драйверов экономического развития. Учитывая меняющиеся запросы клиентов и внедряя современные технологии, рестораны могут достичь впечатляющих результатов. Ресторанный сектор в Кыргызстане обладает значительным потенциалом для роста благодаря ряду факторов: Увеличение туристического потока; Увеличение среднего класса; Развитие инфраструктуры; Инновации и технологии; Государственная поддержка. Возможности роста: Создание уникальных концепций; Расширение розничных продаж и услуг доставки; Развитие инфраструктуры и модернизация; Франчайзинг.

Ключевые слова: ресторанный бизнес, услуги, цифровизация, фьюжн-кухня и молекулярная гастрономия, фудтраки, инновации, технологии.

Information about the authors

Dzhurupova Bermet Keneshovna – PhD, Professor of the Research University, Kyrgyz Economic University named after M. Ryskulbekov, Bishkek c., Kyrgyz Republic, bermet_jk@mail.ru

Turdubekova Sapargul – senior lecturer, Kyrgyz-Turkish manas university, Bishkek c., Kyrgyz Republic, sapargul.turdubekova@manas.edu.kg

Авторлар туралы мәліметтер

Джурупова Бермет Кенешовна – PhD, М.Рысқұлбеков атындағы Қырғыз экономикалық университетінің ғылыми-зерттеу институтының профессоры, Бішкек қ., Қырғызстан, bermet_jk@mail.ru

Турдубекова Сапаргуль – Қырғыз-Түрік «Манас» университетінің аға оқытушысы, Бішкек қ., Қырғызстан, sapargul.turdubekova@manas.edu.kg

Сведения об авторах

Джурупова Бермет Кенешовна – PhD, профессор Научно-исследовательского университета, Кыргызский экономический университет им. М. Рыскулбекова, г. Бишкек, Кыргызстан, bermet_jk@mail.ru

Турдубекова Сапаргуль – старший преподаватель Кыргызско-Турецкого университета «Манас», г. Бишкек, Кыргызстан, sapargul.turdubekova@manas.edu.kg

МАКАЛАНЫН АУДАРМАСЫ / ПЕРЕВОД СТАТЬИ

Джурупова Б.К.¹, Турдубекова С.У.²

¹ Научно-исследовательский институт, Кыргызского экономического университета имени М. Рыскулбекова, г. Бишкек, Кыргызская Республика

² Кыргызско-Турецкий университет «Манас», г. Бишкек, Кыргызская Республика

РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС В КЫРГЫЗСТАНЕ – ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ

Аннотация. В статье приведены результаты исследований текущего состояния ресторанного бизнеса в Кыргызской Республике и выявлены ключевые тенденции. Определены факторы, способствующие успешной деятельности ресторанов. Выявлены перспективы и разработаны мероприятия для развития ресторанного бизнеса в Кыргызстане. Ресторанный сектор Кыргызстана обладает значительным потенциалом для роста. Благодаря динамичному развитию экономики и поддержке со стороны государства, отрасль имеет все предпосылки для превращения в один из ключевых драйверов экономического развития. Учитывая меняющиеся запросы клиентов и внедряя современные технологии, рестораны могут достичь впечатляющих результатов. Ресторанный сектор в Кыргызстане обладает значительным потенциалом для роста благодаря ряду факторов: Увеличение туристического потока; Увеличение среднего класса; Развитие инфраструктуры; Инновации и технологии; Государственная поддержка. Возможности роста: Создание уникальных концепций; Расширение розничных продаж и услуг доставки; Развитие инфраструктуры и модернизация; Франчайзинг. **Ключевые слова:** ресторанный бизнес, услуги, цифровизация, фьюжн-кухня и молекулярная гастрономия, фудтраки, инновации, технолог.

Введение. Ресторанный бизнес в Кыргызской Республике играет ключевую роль в экономическом благосостоянии страны. Она не только способствует экономическому росту, но и оказывает значительное влияние на социальную сферу, предоставляя возможности для трудоустройства. В последние годы Кыргызстан переживает бурное развитие различных секторов экономики, включая ресторанный бизнес и поддерживающую его инфраструктуру. Однако этот сектор сталкивается с многочисленными проблемами, которые открывают новые возможности для совершенствования и роста.

Глобальный ландшафт постоянно меняется, и такие факторы, как цифровизация, конкуренция и глобализация, изменяют ресторанный индустрию. Ресторанам приходится искать инновационные подходы, чтобы процветать, эффективно управлять финансами и укреплять свои позиции на рынке [1]. В связи с этим растет интерес к гастрономическому туризму, поскольку люди ищут новые кулинарные впечатления или пересматривают знакомые блюда. Это открывает новые возможности для ресторанного бизнеса в Кыргызстане.

Цель данного исследования - проанализировать текущее состояние и перспективы развития ресторанного бизнеса в ресторанного бизнеса в Кыргызской Республике.

Актуальность данной темы подчеркивается динамичным развитием ресторанного сектора, что обуславливает необходимость проведения комплексного исследования для выявления новых тенденций и возможностей.

Для достижения целей исследования были решены следующие задачи:

- Анализ статистических данных по ресторанному бизнесу в Кыргызстане;
- Обзор соответствующей литературы, включая академические исследования и отраслевые отчеты;
- Сравнительный анализ конкурентов в ресторанном бизнесе с фокусом на Бишкеке.

Результаты исследований. Исторический контекст и современное состояние

Современные граждане Кыргызстана все чаще предпочитают питаться вне дома, и эта тенденция особенно ярко выражена в Бишкеке, где быстрыми темпами открываются кафе и рестораны, особенно ярко выражена в Бишкеке, где кафе и рестораны открываются быстрыми темпами.

Развитие ресторанного бизнеса в стране началось в начале 1990-х годов и с тех пор значительно выросло, внося свой вклад в экономическое развитие страны. Инвесторы привлекаются в этот сектор услуг, ожидая быстрой отдачи от вложений при правильной бизнес-модели. Малые предприятия составляют основу ресторанной индустрии Кыргызстана. Хотя предприятия общественного питания не подлежат государственному лицензированию, их деятельность регулируется санитарно-эпидемиологическими службами. Рестораны мо-

гут функционировать как юридические лица или как индивидуальные предприниматели, что влияет на их налоговую политику. Несмотря на активный рост, точных данных о ресторанной индустрии часто не хватает. Многие заведения совмещают свою деятельность с гостиничным бизнесом, что затрудняет получение точных статистических данных. Бишкек остается центром ресторанного бизнеса страны, где расположены как традиционные заведения, так и этнические рестораны с разнообразной кухней [2]. В последнее время наблюдается всплеск популярности бистро, ориентированных на более молодую демографическую группу, что свидетельствует о динамичном развитии сектора.

Современные тенденции в ресторанном бизнесе Кыргызстана.

В последние годы увеличение числа служб доставки еды стало важным элементом ресторанного бизнеса. Эта тенденция обусловлена стремительным ритмом жизни, ростом числа офисных сотрудников, популярностью онлайн-заказов и мобильных приложений, а также ограничениями, вызванными недавними пандемиями. Чтобы предприятия общественного питания могли максимально эффективно использовать доставку, владельцам следует учитывать несколько ключевых аспектов. Прежде всего, меню должно быть адаптировано для транспортировки. Некоторые блюда не подходят для длительной доставки, поэтому их целесообразнее готовить непосредственно на месте.

Также следует решить, стоит ли ресторану сотрудничать с внешними службами доставки или создавать собственную. У каждого из этих вариантов есть свои плюсы и минусы, и выбор зависит от ресурсов и стратегических целей заведения. Также важным моментом является выбор упаковки, которая должна сохранять внешний вид, вкус и аромат блюд во время доставки [3]. Для эффективной организации доставки нужно определить оптимальный радиус, чтобы минимизировать риски ухудшения качества блюд и избежать задержек.

Бесконтактные услуги стали одной из ключевых тенденций современности. В условиях повышенного внимания к вопросам безопасности и гигиены посетители ресторанов отдают предпочтение заведениям, где этим аспектам уделяется особое внимание [4]. Применение бесконтактных сервисов позволяет минимизировать взаимодействие между персоналом и клиентами за счет внедрения цифровых меню,

мобильных приложений для оформления заказов и оплаты, а также организации специальных пунктов самовывоза.

Для обеспечения бесперебойной работы данных систем необходимо проводить тщательное тестирование технологий и обеспечивать надлежащую подготовку персонала для оперативного решения возможных проблем.

Цифровизация и социальные медиа стали важнейшими элементами современного бизнеса. Платформы социальных медиа выполняют ключевую функцию в продвижении брендов и увеличении клиентской аудитории. Рестораны активно создают аккаунты в социальных сетях, чтобы делиться фотографиями своих интерьеров, блюд и напитков, размещают рекламные видеоролики и проводят конкурсы.

Пандемия побудила потребителей уделять больше внимания здоровую и питательной ценности продуктов питания. Интерес к продуктам растительного происхождения, включая растительное молоко, значительно вырос, тогда как потребление мяса и продуктов с высоким содержанием сахара сократилось. Алкогольные напитки утратили прежнюю популярность в ресторанной индустрии. Одной из новых тенденций стала глобализация кулинарии. Ограничения на поездки усилили интерес к ресторанам, предлагающим блюда разных национальных кухонь.

Кухня фьюжн, сочетающая кулинарные традиции разных стран, станет главным трендом 2024 года. В меню ресторанов появятся такие нетрадиционные сочетания, как суши-буррито или пицца в тайском стиле. Молекулярная гастрономия продолжает развиваться, выходя за рамки традиционных методов приготовления пищи и создавая уникальные коктейли с использованием съедобных пузырьков и жидкого азота [5].

Простота и качество — ключевые предпочтения современных гостей. Клиенты отдают предпочтение блюдам с минимальным количеством ингредиентов, но приготовленным из продуктов высокого качества. Все большую популярность приобретает «правило трех», согласно которому три гармонично подобранных ингредиента способны создать более яркое впечатление, чем сложные многокомпонентные сочетания.

Сокращение размеров порций и партнерство становятся актуальными тенденциями. Небольшие порции ориентированы на потребителей, стремящихся попробовать широкий ассортимент блюд, а сотрудничество ресторанов с другими брендами способствует привлечению

новой аудитории и созданию уникального гастрономического опыта.

Фуд-траки являются яркой и динамичной тенденцией в индустрии уличной еды. Они представляют собой полностью оборудованные мобильные кухни или фуд-трейлеры, требующие сравнительно меньших инвестиций. Гибкость в выборе местоположения делает этот формат особенно привлекательным для начинающих предпринимателей.

Анализ рынка ресторанного бизнеса Кыргызстана.

Национальный статистический комитет Кыргызской Республики представил данные о финансовом обороте ресторанов, баров и других заведений общественного питания. [6] (Рисунок 1):

2018 год - 20 млрд 555,6 млн сомов

2019 год - 22 млрд 283,1 млн сомов

2020 год - 14 млрд 864,2 млн сомов

2021 - 19 млрд 503,1 млн сомов

2022 - 25 млрд 614,2 млн сомов [6]

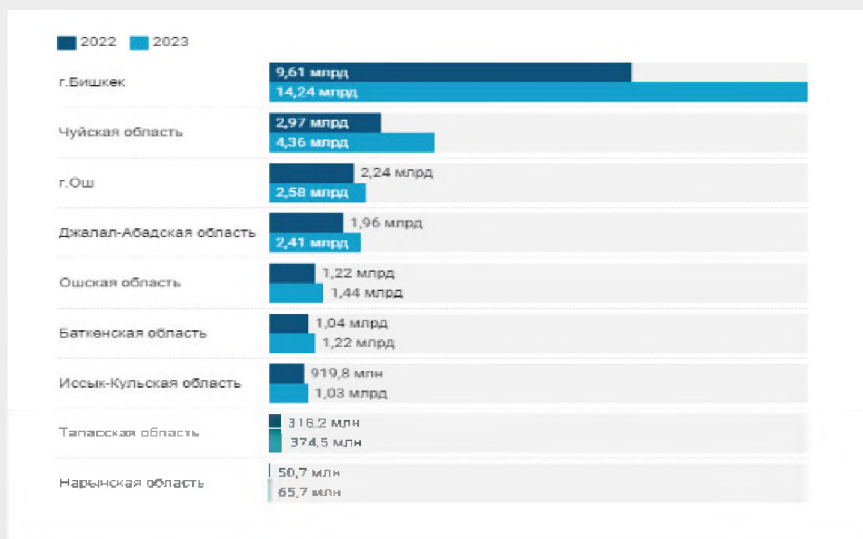


Рисунок 1 - Выручка отелей и ресторанов в Кыргызской Республике

Объем услуг, оказываемых гостиницами и ресторанами Кыргызстана, вырос во всех регионах в период с января по октябрь 2023

года по сравнению с тем же периодом прошлого года [7].

За десять месяцев текущего года общий объем достиг 27,7 млрд сомов, что значительно превышает показатель аналогичного периода прошлого года, составивший 20,3 млрд сомов. Основная доля данного объема сосредоточена в Бишкеке и составляет 14,2 млрд сомов. В то же время Нарынская область демонстрирует самые низкие показатели — объем в гостинично -ресторанном секторе здесь достигает лишь 65,7 млн сомов.

В 2023 году Кыргызстан занял место в тройке лидеров по темпам роста в секторе общественного питания, наряду с Арменией и Казахстаном. Такие данные представлены в исследовании экспертов INFOLine, охватившем Россию, Центральную Азию, Беларусь и ряд стран Кавказского региона.

Согласно реестру крупнейших сетей общественного питания в России, Беларуси, Армении и странах Центральной Азии на 2024 год, в 2023 году во всех указанных регионах, за исключением России, был зафиксирован рост оборота рынка общественного питания в долларах США. В России, напротив, наблюдалось снижение данного показателя.

Динамика развития сектора в национальной валюте с учетом сопоставимых цен представлена следующим образом: Армения – 25,4%, Казахстан – 25%, Кыргызстан – 24,9%, Узбекистан – 12,6%, Россия – 12%, Азербайджан – 12%, Беларусь – 10,2%.

Рост данного сектора обусловлен рядом факторов, включая повышение цен на продукты питания, увеличение уровня потребления, открытие новых предприятий, а также улучшение условий ведения бизнеса и повышение уровня прозрачности в отрасли. В Армении и Кыргызстане рост числа покупателей, включая туристов и мигрантов из России, стал важным фактором положительной динамики.



Рисунок 2 - Оборот общественного питания, в млрд долларов США]

Заключение. Ресторанный сектор в Кыргызстане обладает значительным потенциалом для роста благодаря ряду факторов:

1. Увеличение туристического потока:

- Число туристов, заинтересованных в посещении Кыргызстана и желающих попробовать блюда как местной, так и международной кухни, продолжает расти, создавая спрос на рестораны высокого уровня.

- Кыргызстан привлекает путешественников не только своей живописной природой, но и уникальными традициями, искренним гостеприимством и богатым историческим наследием.

2. Увеличение среднего класса:

- Рост среднего класса в республике способствует повышению покупательской способности, что ведет к увеличению спроса на услуги общественного питания.

- Потребители этой категории ориентируются на получение более разнообразных и уникальных кулинарных впечатлений.

3. Развитие инфраструктуры:

- Улучшение дорожной инфраструктуры и создание удобных парковочных зон повышают доступность ресторанов для жителей удалённых районов. Открытие заведений на территории торговых центров и развлекательных комплексов способствует увеличению потока посетителей.

4. Инновации и технологии:

- Использование современных технологий в ресторанной индустрии способствует повышению эффективности работы и улучшению качества обслуживания гостей.
- Активное развитие онлайн-заказов и использование социальных сетей позволяет ресторанам расширить аудиторию и оптимизировать операционные процессы.

5. Государственная поддержка:

Правительство Кыргызской Республики осознаёт ключевую роль ресторанного сектора в стимулировании экономического роста страны. В этой связи предусмотрены меры государственной поддержки, включая предоставление субсидий, налоговых льгот и других форм стимулирования. Предоставление субсидий, налоговых льгот и других форм государственной поддержки.

Возможности роста:

1. Создание уникальных концепций

В условиях высокой конкуренции ресторанам важно предлагать оригинальные и привлекательные концепции. Это может включать тематическое оформление заведений, использование локальных продуктов, внедрение инновационных подходов к разработке меню и создание уникального клиентского опыта.

2. Расширение розничных продаж и услуг доставки

Рестораны могут увеличить доходы, предлагая блюда на вынос и услуги доставки. Это позволит охватить более широкую аудиторию, повысить лояльность клиентов и укрепить позиции на рынке.

3. Развитие инфраструктуры и модернизация

Растущий спрос на новые рестораны в развивающихся городах и туристических зонах открывает возможности для строительства новых точек или обновления существующих. Привлечение инвесторов может стать ключевым фактором успеха в реализации таких проектов.

4. Франчайзинг

Франчайзинг является эффективным инструментом для масштабирования ресторанного бизнеса, обеспечивая быстрое расширение сети и минимизацию рисков для владельцев. Использование проверенной бизнес-модели способствует более быстрому развитию.

Вывод. Ресторанный сектор Кыргызстана обладает значительным потенциалом для роста. Благодаря динамичному развитию экономики и поддержке со стороны государства, отрасль имеет все предпосылки для превращения в один из ключевых драйверов экономического развития. Учитывая меняющиеся запросы клиентов и внедряя современные технологии, рестораны могут достичь впечатляющих результатов.

Список литературы

- 1 Елканова Д. И., Осипов Д. А., Романов В. В., Сорокина Е. В. Основы индустрии гостеприимства, 42 - 47 стр.
- 2 Саматова Г. Ж. Особенности развития предприятий общественного питания в Кыргызской Республике, 1 – 3 стр.
- 3 Сайт «restoplace.cc» Тренды ресторанного бизнеса 2023 [Электронный ресурс]: Режим доступа <https://restoplace.cc/blog/trendi-restorannogo-bizesa-2023?ysclid=lui1qtzvdg516655489>
- 4 Шевцова Е. Д. Особенности, проблемы и перспективы ресторанного бизнеса в современных условиях, 2 -3 стр.
- 5 Сайт «frost26.ru» Факторы успеха ресторана [Электронный ресурс]: - Режим доступа <https://frost26.ru/blog/biznes/factory-uspekha-restorana/>
- 6 Сайт «sputnik.kg» Оборот точек общепита в Кыргызстане превысил 25 млрд сомов в прошлом году [Электронный ресурс]: - Режим доступа <https://ru.sputnik.kg/20230806/kyrgyzstan-oborot-obshchepit-1077584232.html?ysclid=lvjfdl19sy158986382>
- 7 Сайт «akchabar.kg» В Кыргызстане стали чаще посещать рестораны и гостиницы [Электронный ресурс]: - Режим доступа <https://www.akchabar.kg/ru/news/v-kr-rastut-obemy-uslug-predostavlyaemye-gostinitsami-i-restoranami/?ysclid=lvjfx7v8o903863255>
- 8 Сайт «economist.kg» Кыргызстан показал рост оборота рынка общепита в 2023 году почти на 25% – исследование INFOline [Электронный ресурс]: - Режим доступа <https://economist.kg/exclusive/2024/03/27/kyrgyzstan-pokazal-rost-oborota-rynka-obshchiepita-v-2023-ghodu-pochti-na-25-issliedovaniie/?ysclid=lu9ib09bi8189180639>
- 9 Сайт «ak-sai.com» Рестораны города Бишкек [Электронный ресурс]: - Режим доступа <https://ak-sai.com/restaurants-of-bishkek/?ysclid=ivtgbnlt7j267125858>

References

- 1 *Elkanova D. I., Osipov D. A., Romanov V. V., Sorokin. E. V.* Osnovy industrii gostepriimstva, 42 - 47 str.
- 2 *Samatova G. Zh.* Osobennosti razvitiya predpriyatij obshchestvennogo pitaniya v Kyrgyzskoy Respublike, 1 – 3 str.
- 3 Sajt «restoplace.cc» Trendy restorannogo biznesa 2023 [Jelektronnyj resurs]: Rezhim dostupa <https://restoplace.cc/blog/trendi-restorannogo-bizesa-2023?ysclid=lui1qtzvdg516655489>
- 4 *Shevcova E. D.* Osobennosti, problemy i perspektivy restorannogo biznesa v sovremennyh usloviyah, 2 -3 str.
- 5 Sajt «frost26.ru» Faktory uspeha restorana [Jelektronnyj resurs]: - Rezhim dostupa <https://frost26.ru/blog/biznes/factory-uspekha-restorana/>
- 6 Sajt «sputnik.kg» Oborot toчек obshchepita v Kyrgyzstane prevysil 25 mlrd somov v proshlom godu [Jelektronnyj resurs]: - Rezhim dostupa <https://ru.sputnik.kg/20230806/kyrgyzstan-oborot-obshchepit-1077584232.html?ysclid=lvjfdl19sy158986382>
- 7 Sajt «akchabar.kg» V Kyrgyzstane stali chashhe poseshhat; restorany i gostinicy [Jelektronnyj resurs]: - Rezhim dostupa <https://www.akchabar.kg/ru/news/v-kr-rastut-obemy-uslug-predostavlyaemye-gostinitsami-i-restoranami/?ysclid=lvjfx7v8o903863255>
- 8 Sajt «economist.kg» Kyrgyzstan pokazal rost oborota rynka obshchepita v 2023 godu pochti na 25% – issledovanie INFOline [Jelektronnyj resurs]: - Rezhim dostupa <https://economist.kg/exclusive/2024/03/27/kyrgyzstan-pokazal-rost-oborota-rynka-obshchepita-v-2023-ghodu-pochti-na-25-issledovaniie/?ysclid=lu9ib09bi8189180639>
- 9 Sajt «ak-sai.com» Restorany goroda Bishkek [Jelektronnyj resurs]: - Rezhim dostupa <https://ak-sai.com/restaurants-of-bishkek/?ysclid=lvgtgblt7j267125858>